

#05 Coffee stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **26**
- SRM **29.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki --- **L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop - pilznieński	4 kg (74.8%)	75 %	4
Ziarno	Malteurop - pszeniczny	0.5 kg (9.3%)	75 %	4
Ziarno	Weyermann - jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	75 %	1400
Ziarno	Słodownia Strzegom - czekoladowy 1200	0.25 kg (4.7%)	70 %	1200
Ziarno	Malteurop - karmelowy Dark	0.5 kg (9.3%)	80 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Willamette	25 g	10 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale